

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHAMP D'ALOUETTE 2007



Gonet-Médeville, Champagne, Vallée de la Marne

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Orangenschale
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide
Kaffeebohne
Pilze

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2006
Einzellage Champ
d'Alouette in Mesnil-
sur-Oger

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
168 Monate
2 Gramm / Liter
Mai 2022

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 97/100